

Stollen-Konfekt

Zutaten für ca. 30 Stück

100g Zucker
75g Butter (oder Deli Reform oder Albaöl HC)
1 Ei
125g Magerquark
1 TL Bittermandelaroma
275g Weizenmehl Type 550
2 TL Backpulver
50g gemahlene Mandeln
2 TL Christstollen-Gewürz
25g Orangeat
25g Zitronat
125g Rumrosinen (Alternativ Marzipanrohmasse)
50g flüssige Butter
Puderzucker

Zubereitung

1. Zucker, Butter, Ei, Quark und Bittermandelaroma in einer Schüssel vermengen. Mehl, Backpulver Mandeln und Stollengewürz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Orangeat und Zitronat fein hacken und mit den Rumrosinen unter den Teig kneten.
2. Den Teig in Walnussgroße Würfel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober-/ Unterhitze 20-25 Minuten backen.
3. Butter schmelzen und sofort nach dem Backen mehrmals mit der flüssigen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

